

ザ・キャピトルホテル 東急が贈る  
和・洋・中の美味が詰まった華やかな おせち三段重  
2024年9月1日に予約受付開始



ザ・キャピトルホテル 東急(東京都千代田区永田町、総支配人:志村 恒治)では、新年の慶びに華を添える美味が詰まったおせち三段重の予約受付を2024年9月1日(日)に開始いたします。総料理長の曾我部 俊典をはじめ、和洋中の料理人が細部まで手を尽くし一つひとつ丁寧に作り上げる、新年の祝宴に相応しいおせち料理です。

新年を迎えるお正月にはかかせないおせち料理。総料理長 曾我部 俊典監修のもと、日本料理「水簾」板長 古屋 敬、中国料理「星ヶ岡」シェフ 山橋 孝之のホテルを代表する三人の料理人が、新たに迎える年が多くの幸に恵まれるようお願いを込めてご用意いたしました。さまざまな厳選食材をおせち料理に仕立て、ホテルオリジナルの重箱に華やかに盛り付けた特撰三段重です。一の重は板長 古屋が縁起の良い食材をふんだんに使用した伝統的な和食、二の重は総料理長 曾我部がオマール海老やフォアグラなどを用いて美しく仕立てたフランス料理、三の重にはシェフ 山橋が丹精込めて作り上げたふかひれの姿煮込みなどの本格中国料理を盛り込んだ、全45品のバラエティーに富んだラインアップです。

ご家族や大切な方と過ごす新年の団欒を、繊細な匠の技を感じられるホテルメイドの逸品とともにお楽しみください。

**「おせち料理 2025」販売概要**

- 予約期間: 2024年9月1日(日)～
- 料金: 100,000円

\*2021年以降おせちをご注文いただき、その際ご購入時の重箱をお持ち込みの方に限り、資源節約にご協力いただいたお礼として、お持ち帰り税込価格92,500円で販売いたします。

- 人数: 4人前相当
- 予約方法: お電話またはオンライン
- お渡し日: 2024年12月31日(火)
- お渡し方法: 宴会サロン 2Fにてお渡し(11:00~17:00)
- お客様からのご予約・お問い合わせ: 03-03-3503-0109(宴会リザーベーション)
- ウェブサイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/information/120030/index.html>

### 【お品書き】

#### ■一の重: 日本料理「水簾」より伝統的な料理が並びます

- |          |         |         |         |
|----------|---------|---------|---------|
| ・うなぎ八幡巻き | ・花百合根蜜煮 | ・梅人参    | ・紅白蒲鉾   |
| ・黒豆蜜煮 金箔 | ・伊達巻    | ・いくら    | ・手毬麩    |
| ・数の子     | ・海老芝煮   | ・唐墨     | ・鯛松皮喜寿司 |
| ・さごし喜寿司  | ・蟹奉書巻き  | ・栗金団    | ・鮑艶煮    |
| ・子持ち鮎甘露煮 | ・松葉柚子   | ・真名鰹味噌焼 | ・花蓮根    |

#### ■二の重: 総料理長 曾我部による美食のフランス料理をご用意いたします

- |                    |                             |
|--------------------|-----------------------------|
| ・黒毛和牛のステーキ マニゲット風味 | ・パテ・ド・カンパーニュ                |
| ・茸のフリカッセ           | ・オマール海老のカクテル トリュフと薔薇の香り     |
| ・りんごと根セロリのソテーと銀箔   | ・土佐あかうしのブレゼ エキゾチック風味 金柑を添えて |
| ・トリュフ風味のチキンロール     | ・洋梨と若桃のコンポート                |
| ・キャビアゼリー           | ・トラウトキャビアゼリー                |
| ・彩り野菜のグレック         | ・ウナギのリエット                   |
| ・雲丹を挟んだ平目のオープン焼き   | ・赤キャベツの南蛮漬けピスタチオ            |
| ・フォアグラのプレッセ        | ・オレンジのゼリーと金箔                |
| ・スモークサーモンのキューブ     | ・スモークマグロのキューブ               |
| ・オニオンとルバーブのコンポート   |                             |

#### ■三の重: 中国料理「星ヶ岡」より豪華食材を使用した本格中国料理が並びます

- |            |              |
|------------|--------------|
| ・ふかひれの姿煮込み | ・蟹肉入りふかひれスープ |
| ・蝦夷鮑塩水漬け   | ・才巻海老塩水漬け    |
| ・帆立貝柱醤油煮   | ・ズワイ蟹爪塩水煮    |

※数量限定のため、売り切れ次第予約受付を終了とさせていただきます。

※ご予約後のキャンセルは出来かねますので、予めご了承ください

※表示料金には消費税8%が含まれます。

※仕入れの状況により内容が変更になることもございますので、あらかじめご了承ください。

### 【ザ・キャピトルホテル 東急】

14室のスイートルームを含む全251室の客室のほか、多彩なレストラン&バー、5つの宴会場、20mのインドアプールを有する会員制フィットネスクラブやトリートメントサロンを完備しています。世界中から訪れるゲストに、洗練された和のたしなみで日常から解放された「和らぎ」をお届けする、世界に一つだけのホテルです。なお、世界的に権威あるトラベルガイド“フォーブス・トラベルガイド”にて4年連続で5つ星を獲得しております。

本リリースに関するメディアからのお問い合わせ  
ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 広報担当 川井  
Tel. 03-6206-1576 E-mail: [y.kawai@tokyuhotels.co.jp](mailto:y.kawai@tokyuhotels.co.jp)